



LE TAHA'A

By Pearl Resorts



RESTAURANT OHIRI

Chers clients

Embarquez pour un voyage gastronomique, avec les créations culinaires de notre chef et son menu dégustation de cinq plats. Vous découvrirez alors Taha'a sous une nouvelle perspective.

Les plats qui vous seront présentés ce soir ont été élaborés autour de produits frais, locaux et de saison, que le chef s'est procurés principalement à quelques kilomètres du Motu, si ce n'est le Motu lui-même.

Notre souhait est de faire du Motu Va'a une véritable plateforme d'expériences gastronomiques, autour de laquelle la qualité des ingrédients locaux rencontre l'excellence de la cuisine française.

C'est cette philosophie même qui résume l'essence de la cuisine du Taha'a : un mélange subtil d'émotions et de savoir faire.

Dear Customers

Embark on a gastronomic journey with the culinary creations of our chef, and his ever-changing five course tasting menu that you are about to experience.

Through this menu, our chef will invite you to travel further and discover Taha'a from a new perspective.

The dishes presented to you tonight have been created around fresh, local and seasonal products, almost exclusively sourced a few kilometres distance from the Motu, if not on the Motu itself.

The chef believes that the Motu Va'a should be a platform for gastronomical experimentation, where the quality of local ingredients meets the excellence of French Cuisine.

This philosophy resumes the essence of Le Taha'a cuisine: a fine blend of emotions and savoir faire.

Menu dégustation en cinq plats / Five courses gourmet menu

Le thon

Espuma de foie gras aux graines de sésame, gastrique au miel de Taha'a, condiment au poivre de papaye

Seared tuna

Foie gras espuma with sesame seeds, Taha'a honey and mango vinegar, papaya pepper condiment

Raviole de crevettes de Tahiti

Façon Tortellini, émulsion au lait de coco fumé, crème de mautini du Motu

Local shrimps raviole

Tortellini –style with smoked coconut milk emulsion, Motu pumpkin cream

Langouste de Taha'a

La patate douce dans tous ses états à la vanille de Taha'a et fèves Tonka, bisque de langouste aux agrumes

Taha'a lobster

Local sweet potatoes with Taha'a vanilla and Tonka beans, lobster and citrus « bisque »

Le bœuf Rubia Galicia en deux façons

Joue de bœuf braisée à la Hinano Ambrée et son jus à la truffe noire, légumes du moment et shiitakes grillés

Tataki de filet de bœuf et mousseline de pommes de terre au wasabi

Rubia Galicia beef duo

Braised beef cheek with Hinano Amber beer and black truffle juice, grilled vegetables and shiitake mushrooms

Beef tataki, potatoes with wasabi mousselin

Le nougat

Chèvre frais, pistaches, amandes et huile de vanille de Taha'a

Fresh goat cheese nougat, pistachios, almonds and Taha'a vanilla oil

Crèmeux passion, mangue

Croustillant coco, chocolat blanc et chantilly gingembre

Gelée Malibu et sa glace vanille

Passion fruits and mango cream

Coconut crust, white chocolate and ginger whipped cream

Malibu jelly and vanilla ice cream

Menu dégustation en cinq plats / Five courses gourmet menu

Le menu dégustation en cinq plats

Deux entrées, deux plats et un dessert

The five courses gourmet menu

Two starters, Two main-courses and one dessert

14 500 CFP

121,90 €

Le supplément demi-pension

Deux entrées, deux plats et un dessert

The half board supplement

Two starters, Two main-courses and one dessert

6 500 CFP

54,70 €

L'accord mets et vins

Un verre de vin sélectionné par nos soins pour accompagner chacun de vos plats

Wine pairing

A selection of glass of wine to match perfectly with every courses

7 500 CFP

62,85€